

## Está usted en: Gastronomía > Vinos y bodegas

### Terras Gauda impulsa un proyecto de i+d+i sobre viticultura



La innovación siempre mejora el producto final

Terras Gauda impulsa en España un proyecto internacional de I+D+i sobre viticultura de precisión avanzada en el que participan empresas y grupos de investigación de 8 países: Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España. El viñedo de TERRAS GAUDA será el piloto español, mientras que las otras dos ubicaciones que contempla el estudio europeo están en Alemania y la República Checa

Actualizado 27 septiembre 2014

Compartir: [f](#) [t](#) [g+](#) [e](#) [v](#) [y](#) [i](#) [o](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | Comentarios 0

#### Redacción Ocio



El proyecto, denominado Foodie, plantea recopilar y reordenar información espacial ya existente procedente de COPERNICUS (Programa de Vigilancia Medioambiental que gestiona la Agencia Espacial Europea), GALILEO (Sistema Global de Navegación por Satélite de la Unión Europea), GBIF (Infraestructura Mundial de Información en Biodiversidad), INSPIRE (Infraestructura de información espacial en Europa para apoyar las políticas comunitarias de medio ambiente), GEOSS (Sistema de Observación Global de la Tierra), etc.

Estos datos serán interrelacionados con los obtenidos de la red de sensores instalados, en el caso de España, en el viñedo de Terras Gauda, dividido en parcelas con topografía, orientación, altitud, pendiente, condiciones climáticas y suelo diferenciadas.

Las empresas tecnológicas que forman parte del proyecto desarrollarán un software para interpretar y maximizar el valor de los datos recibidos, lo que supone un importante avance para optimizar el rendimiento de cada zona homogénea de viñedo. En la práctica, se obtendrán datos en tiempo real o acumulados sobre el vigor, los índices de vegetación de las cepas y, por lo tanto, su estado nutricional, las condiciones climáticas por zonas, etc. Con esta información y, mediante el desarrollo del software específico, el equipo técnico de la bodega podrá adoptar decisiones con mayor inmediatez sobre tratamientos fitosanitarios, suministro de nutrientes, predicción de rendimiento, orden de vendimia según parcelas y variedades, etc. La información que proporcionará el software permitirá a Bodegas Terras Gauda extraer todo el potencial cualitativo de cada parcela previamente diferenciada o conjunto homogéneo de parcelas, que redundará en una óptima gestión y rendimiento y en una reducción del impacto medioambiental. Foodie, con un plazo de ejecución hasta febrero de 2017, forma parte del plan CIP (Programa Marco para la Competitividad y la Innovación) de ayuda a las TIC, que promueve la colaboración entre empresas y centros de investigación europeos.

El desarrollo de proyectos conjuntos de I+D+i de Bodegas Terras Gauda y el CSIC desde hace más de dos décadas supone una demostración de la importancia de la transferencia del conocimiento al sector empresarial para conseguir avances mediante la aplicación práctica de los resultados obtenidos por los investigadores. La línea de investigación marcada con el primer proyecto, el de selección clonal de uva Albariño, ha sido la de obtener cosechas regulares y marcar todavía más la tipicidad de los vinos, destacando sus características diferenciadoras al extraer todo el potencial de las variedades autóctonas.

Disponer de una levadura ecotípica exclusiva, extraída del propio viñedo, y patentada con el CSIC ha propiciado que se refuerce de modo natural el carácter varietal y los aromas frutales manteniendo y mejorando la calidad en todas las añadas

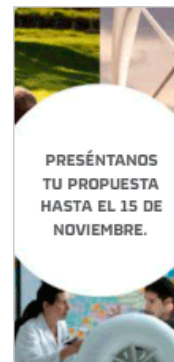
## Triple Protección



movistar

SOLO NOSOTROS TE DAMOS  
TODO EL FÚTBOL

Infórmate aquí



PRESENTANOS  
TU PROPUESTA  
HASTA EL 15 DE  
NOVIEMBRE.

Vodafone Wallet  
No llevas nada,  
pero lo llevas todo

Descúbrelo >

Vodafone

con independencia del clima y la cosecha. La calidad sensorial es otro de los matices claramente distintivos de los vinos de Terras Gauda. La patente de manoproteínas sobre lías de Albariño (2010) sigue cumpliendo el objetivo de poner en valor su tipicidad y percepción en boca. Los resultados obtenidos en estos proyectos permiten mantener la calidad y singularidad de los vinos en todas las añadas con independencia de los factores externos.

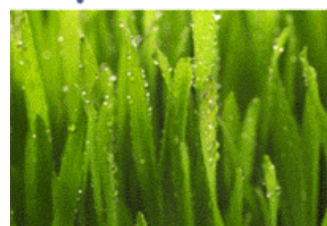
GALIAT 6+7

Terras Gauda es una de las seis empresas que impulsan, en colaboración con 7 grupos científicos, el proyecto de investigación GALIAT 6+7, que tiene como fin demostrar el efecto saludable de determinados alimentos autóctonos gallegos que forman parte de la Dieta Atlántica.

Una de las vertientes de investigación, que se desarrolla con la Misión Biológica de Galicia – CSIC, se centra en el estudio del efecto de la aplicación de dos manejos de cultivo, desnietado y aclareo, en la concentración de compuestos biosaludables presentes en la uva, la semilla y el vino de Albariño, Loureiro y Caíño Blanco. Para ello, se han acotado parcelas experimentales de cada una de las variedades. Un total de 350 cepas son control o testigo, mientras que en otras 700 se ha realizado ya el desnietado y el aclareo de racimos seleccionando únicamente los de mayor calidad y eliminando aproximadamente el 50% restante.

Un equipo de la Misión Biológica de Galicia se ha desplazado a la bodega para realizar una comparativa entre los racimos de las cepas sometidas al desnietado y aclareo y a las consideradas como testigo. Después de pesar los racimos, los investigadores analizan si estas dos técnicas de cultivo influyen en la concentración de compuestos beneficiosos para la salud. El mosto obtenido de cada una de las variedades se vinifica por separado en la sala de microvinificaciones, que reproduce a pequeña escala los depósitos de la bodega.

Otra de las líneas de investigación es valorizar el bagazo para obtener el 1º aceite de semillas de uva elaborado con las variedades autóctonas Albariño, Caíño Blanco y Loureiro debido a la constatación de sus componentes biosaludables. Tras la recogida de la producción en tres parcelas experimentales, el Grupo de Viticultura de la Misión Biológica del CSIC estudia las propiedades de las nueve toneladas de bagazo obtenidas. Posteriormente, se procederá a la elaboración de aceites de semillas de vid con cada una de las variedades autóctonas, cuya calidad y beneficios para la salud también serán evaluados por el CSIC.



## COMENTAR

**Comentario** (máx. 1500 caracteres - no utilizar etiquetas HTML)

**Título** (obligatorio)

**Nombre** (obligatorio)

**E-mail** (obligatorio)



Por favor rellene el siguiente campo con las letras y números que aparecen en la imagen superior

**NOTA:** Los comentarios son revisados por la redacción a diario, entre las 9:00 y las 21:00. Los que se remitan fuera de este horario, serán aprobados al día siguiente.

### CLÁUSULA DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Todos los comentarios publicados pueden ser revisados por el equipo de redacción de [cronicaeconomica.com](http://cronicaeconomica.com) y podrán ser modificados, entre otros, errores gramaticales y ortográficos. Todos los comentarios inapropiados, obscenos o insultantes serán eliminados.

[cronicaeconomica.com](http://cronicaeconomica.com) declina toda responsabilidad respecto a los comentarios publicados.

Esta noticia aún no tiene comentarios publicados.

Puedes ser el primero en darnos tu opinión. ¿Te ha gustado? ¿Qué destacarías? ¿Qué opinión te merece si lo comparas con otros similares?

Recuerda que las sugerencias pueden ser importantes para otros lectores.

## Otros artículos de Vinos y bodegas

- [Tiempo de vendimia en Estancia Piedra](#)
- [Perrier-Jouët presenta una edición limitada de su belle époque rosé](#)
- [Mar de Frades brinda con Alvarno en Madrid Fashion Week](#)
- [José Moro reivindica la calidad de los vinos españoles en Dublín](#)
- [Cata a ciegas en el interior de un lugar del siglo xix](#)
- [Ron Zacapa nos invita a catar sus productos en El Casino de Madrid](#)
- [Ramón Bilbao celebran su 90º aniversario](#)
- [Emilio Moro la primera bodega adaptada a discapacitados visuales](#)
- [Jornadas de enoturismo activo en plena vendimia](#)